

Emploi des résidus.—Les tourteaux qui résultent du pressage des pommes peuvent être mis dans des fosses et employés pendant l'hiver pour la nourriture des porcs.

La laiterie.

Nous empruntons au *Canadien* la traduction de l'extrait d'une conférence donnée le 27 juin dernier, à la Pointe-de-Bute, au Nouveau-Brunswick, par le Dr Twitchell, rédacteur du *Maine Farmer* :

L'étable où l'on traite les vaches doit être parfaitement nette et exempte de toute odeur, car le lait absorbe promptement les odeurs malsaines et devient infecté. On ne peut pas faire de bon beurre avec du lait impur—de fait, la propreté dans la fabrication du beurre est aussi indispensable que pour tout autre bon article. Il se sert de "vaisseaux plats" pour le crémage dans sa laiterie, parce qu'il a commencé de cette manière, et sa laiterie est tout à fait bien adaptée pour ce procédé; il n'a jamais adopté "le crémage en vaisseaux profonds" malgré qu'il ait souvent pensé de faire un changement. Dans les grandes fabriques de beurre, comme celles du Maine, le crémage en vaisseaux profonds est tout à fait praticable.

On doit brasser la crème tous les jours quand on ajoute de la crème fraîche, car autrement elle deviendrait sûre avant d'être barattée. On doit faire le barattage tous les quatre jours vu que le beurre aura un goût si on laisse la crème devenir plus vieille. Il faut traire la vache promptement et ne rien faire pour lui déplaire ou l'exciter durant la traite ou à autre temps. Il se sert d'un once de sel par livre de beurre, mais en ceci les fabricants de beurre doivent se guider sur le goût de leurs pratiques. Il conseille aux fermiers de faire des efforts pour s'assurer des pratiques régulières, et ne pas craindre d'envoyer un échantillon de beurre à un homme qui connaît un bon article et est content de le payer. Si l'échantillon convient, on peut être certain qu'on recevra une commande, et la promptitude dans les ventes du beurre comme dans presque toutes les autres choses est un principe sain.

L'usage de la glace est un facteur très important dans la fabrication du bon beurre, puisque sans glace on ne peut pas obtenir une température uniforme dans la laiterie, ce qui est une des choses essentielles dans la fabrication du beurre. Le barattage doit se faire dans environ trente minutes.

Le thermomètre et le malaxoir sont des articles indispensables dans une laiterie. De la bonne eau, une température égale, de la propreté et l'intelligence sont les facteurs essentiels dans les différents procédés de la fabrication du beurre.

La vache de race Jersey est considérée la meilleure dans le Maine, et une vache de cette race qui ne donne pas 200 lbs de beurre par an, si nourrie convenablement, devrait être mise à la retraite. Les Ayrshires donnent beaucoup de lait et sont bonnes pour le fromage, mais ne sont pas payantes pour faire du beurre comme les Jerseys. On ne les considère pas en Maine comme de bonnes vaches à beurre, mais elles sont celles qui doivent avoir un vendeur de lait. Le Dr Twitchell dit qu'il n'a pas d'expérience personnelle avec les Polled Angus, mais pense d'après ce qu'il a vu dans Westmoreland qu'elles sont de bonnes vaches

laitières. Il y a quelques Shorthorns dans Maine. Celles qu'il y a à Sackville et dans les environs sont les meilleures qu'il a jamais vues. Il pense qu'un croisement entre la Jersey et la Shorthorn de Sackville ferait une bonne vache laitière à beurre, mais pour cela il faudrait choisir les plus grosses Jerseys et celles des familles qui produisent le plus de beurre.

Le docteur a surpris quelques-uns de ses auditeurs à propos de la quantité et de la qualité de nourriture qu'il faut donner aux vaches. Sa ration de douze livres de bon foin, quatre pintes de farine d'avoine et quatre pintes de farine de graine de coton par jour, est considérée un peu élevée pour nourrir les vaches dans ce pays. Le Dr Twitchell, on doit dire cependant, a conseillé une étude soigneuse des animaux individuels et le balancement de la ration aux besoins de la race ou famille, prétendant que des rations convenablement proportionnées produisent le plus grand rendement et les résultats les plus rémunérateurs. Une ration proportionnée signifie simplement la quantité de la nourriture dans les proportions qui tiendront l'animal dans un état sain et procureront le lait le plus gras.

Le conférencier s'accorde apparemment avec la déclaration faite par le colonel Domville, il y a quelques années, à l'association des fermiers, à Sackville, "qu'on ne met pas de la paille dans un bout de la vache et tirer des louis de l'autre bout."

Le Dr Twitchell a ensuite insisté sur la traite régulière, la bonne nourriture et des méthodes saines dans le commerce du beurre, et il dit que si les fermiers suivent le procédé du Maine dans la fabrication du beurre cela les paiera mieux même que l'élevage du bœuf sur les riches marais de Westmoreland.

Précautions à prendre à l'égard des confitures, de quelque espèce que ce soit.

Voici, à ce sujet, quelques conseils que nous empruntons au journal *Les modes françaises* :

Toutes les confitures doivent être mangées vivement sur un feu ardent: c'est la meilleure méthode à suivre pour conserver le goût et l'arôme des fruits.

Toutes les confitures doivent être écumées soigneusement à l'aide d'une écumoire, chaque fois que l'écume se produit à la surface du chaudron.

Il est essentiel de ne pas quitter un seul instant le chaudron et de remuer constamment la confiture, quelle qu'elle soit.

Toute confiture doit rester plusieurs jours avant d'être complètement couverte; avant de la couvrir pour la rentrer définitivement, on met sur chaque pot un papier imbibé de brandy ou de toute autre eau-de-vie de bonne qualité.

Ne jamais mettre les confitures dans un endroit frais ni au soleil.

Bibliographie.

HISTOIRE DE L'ÉGLISE DE NOTRE-DAME DE LA VICTOIRE, Basse-ville de Québec. — Deuxième centenaire: 1688—1888.—N. E. Pionne.

Nous venons de recevoir une intéressante brochure portant ce titre et publiée par M. le Docteur N.-E. Dionne de Québec. Ce volume contient l'histoire de l'église Notre-Dame des Victoires devenu célèbre par l'éclatante protection que la Mère de Dieu accorda aux premiers colons de notre ancienne métropole au temps où ils avaient à redouter des flottes ennemies qui assiégeaient Québec. Depuis ce temps cette église n'a cessé d'être un lieu de pèlerinage. Cette brochure contient aussi le récit de la fête du deuxième centenaire de l'érection de ce pieux sanctuaire; elle renferme en outre le sermon remarquable prononcé en cette circonstance par M. l'abbé G.